



Jon Fuglsang og Naja Buono Stamer (red.)

Madsociologi

Holm, Lotte

Published in:
Sociologi i Dag

Publication date:
2016

Document version
Også kaldet Forlagets PDF

Citation for published version (APA):
Holm, L. (2016). Jon Fuglsang og Naja Buono Stamer (red.): *Madsociologi. Sociologi i Dag*, 46(2), 107-112.

Bokomtaler

Jon Fuglsang og Naja Buono Stamer (red.)

Madsociologi

København: Munksgaard

Utgivelsesår: 2015

Antall sider: 250

Anmeldt av: Lotte Holm, Sektion for Forbrug, Bioetik og Regulering
Institut for Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Mad har i årtier været et vigtigt emne på samfundsmæssige dagsordener om sundhed og miljø, og i disse år føjer klimaforandring, dyrevelfærd, socialisering og dannelse samt social integration sig til. Sociologisk forskning i menneskers omgang med mad er vokset frem blandt andet initieret af sådanne dagsordener. I takt med den tiltagende politisering af maden er nye jobfunktioner opstået og uddannelsesmulighederne indenfor madområdet vokser stadig.

Der findes en række bøger som præsenterer sociologisk madforskning til de fremvoksende maduddannelser, både i form af samlinger af centrale originaltekster og oversigtsværker. Disse bøger fokuserer typisk på de indholdsmæssige temaer, som står centralt i sociologisk madforskning (fx socialitet, køn, identitet, vaner og rutiner, risiko, tillid, social ulighed mm) og for undervisere på maduddannelserne kan det være vanskeligt at formidle de sociologiske teorier, som ofte er implicitte i denne forskning. Det er dette problem, som *Madsociologi* søger at afhjælpe.

Bogen er tænkt som en teoretisk grundbog, der præsenterer begreber og teorier, der ligger bag videnskabelige studier af madens roller i det senmoderne samfund. Der er altså tale om præsentation af sociologisk teori men med en vinkling på madområdet. Ambitionen er at introducere viden og teorier, som er håndterbar og anvendelig for kommende mad- og sundhedsprofessionelle, som beskæftiger sig med menneskers mad- og måltidsvaner. Temaet er teorier med relevans for forbrug af mad, ikke produktion af fødevarer.

Bogen er skrevet af forfattere, med sociologisk, samfundsvidenskabelige eller humanistisk baggrund. Den indeholder en introduktion, hvor bogens baggrund og opbygning præsenteres, tolv kapitler som fokuserer på teorier og et efterskrift. I ti kapitler fokuseres på en eller flere teorier, som præsenteres og diskuteres med henvisning til eksempler fra madverdenen, hvorefter de slttes af med en konkret case, som analyseres skitseagtigt. I to kapitler præsenteres sociologisk funderede forslag til den praksis, som professionsuddannelserne retter sig mod, hhv undervisning og kostrådgivning. I tekstbokse bliver kernbegreber fremhævet og væsentlige forfattere præsenteret ultrakort. Hvert kapitel afsluttes med forslag til videre læsning, samt spørgsmål til kontrol af egen læring men i nogle tilfælde også til inspiration for egen undersøgelse. Bogen er i sin opbygning således struktureret så den lever op til ambitionen om at præsentere teori på en håndterbar og anvendelig måde for studerende på bachelorniveau, der ønsker at lære mere om sociologisk teori og evt. anvende den i egne projekter.

Mange kapitler er forbilledligt velskrevne og struktureret på en måde, så begreber og teorier umiddelbart kan danne udgangspunkt for at de studerende kommer i gang med egne videre undersøgelser. Andre er mere uklare og vil kræve yderligere tekster, for at teorierne står tydeligt frem.

Nogle af kapitlerne beskriver hvordan teorierne er anvendt i eksisterende madsociologisk forskning, men i andre kapitler leder man forgæves efter eksempler på, hvordan teorierne faktisk er blevet anvendt. Det er en begrænsning.

Boris Andersen beskriver Simmels analyse af måltidets socialiserende kraft, og supplerer med Claude Fischlers diskussion af måltidsfællesskabets betydning for socialisering, identitet og madkultur. I forlængelse heraf diskuteres forskellige forfaldsteorier, om fx måltids fællesskabernes opløsning som kan findes både i den videnskabelige litteratur og i offentligheden, men som delvis afmonteres af empiriske undersøgelser. Andersen advarer mod at den megen fokus på måltidsfællesskabets betydninger medvirker til at devaluere de individuelle måltider, og peger på behovet for mad- og måltidstolerance.

Christian Coffs kapitel om kommunikation med mad præsenterer med pædagogisk klarhed Peirces tribadiske model (objekt-tegn-fortolkning) og centrale begreber hos Goffman i en fælles fremstilling af semiotik og hverdagslivssociologi. Coff viser med flere oplysende eksempler hvordan den tribadiske model kan bruges til analyser af situationer, hvor mad udveksles mellem en giver og en modtager og med Goffman demonstreres et eksempel, som viser hvordan tegn

i hverdagen kun kan forstås når konteksten er forstået. Coff foreslår, at semiotiske analyser kan bruges til håndfaste vurderinger af madkulturer på arbejdspladser og i institutioner. Han peger således umiddelbart på et felt, hvor den studerende kan forsøge at benytte det præsenterede begrebsapparat.

Bodil Just Christensen giver en klar oversigt over Michel Foucaults optik og forklarer centrale begreber (magt, viden, biomagt, governmentality mm) med tydelige eksempler fra madområdet. Christensen forholder sig kritisk til eksisterende Foucault inspireret mad forskning, som ser kost-sundhedsdiskursen udelukkende som en reduktionistisk magt, der har altødelæggende konsekvenser for menneskers forhold til mad. I stedet analyserer hun hvordan kost-sundheds diskursens fokus på næringsstoffer fungerer som en praktisk hjælp for mennesker, som har gennemgået en fedmeoperation og som har et besværligt forhold til spisning. Kapitlet anskueliggør derfor på glimrende vis, hvordan der kan arbejdes med Foucaults centrale begreber og forståelser.

Naja Buono Stamer giver en informativ og omfattende beskrivelse af rationel handlingsteori, både grundlæggende og som den optræder i økonomi, socialpsykologi og sociologi. Hun beskriver hvordan den er udgangspunkt for markedsundersøgelser men også for megen sundhedsfremme på madområdet. Rationalitetstænkningen sættes overfor teorier om automatiseret handlen og behavioristisk økonomi, som i stigende grad er afsæt for nye reguleringsmåder (Nudging), som alternativer til økonomisk regulering. Kapitlet giver på glimrende vis et overblik over aktualiteten, udviklingen og udfordringerne for rationel handlingsteori.

Christian Stenbak Larsen skriver klart og pædagogisk om forbrugssociologien med udgangspunkt i en grundig gennemgang af Bourdieus begreber habitus, kapital og distinktion. Bourdieus empiriske analyse af distinktioner i mad i Frankrig i 1960'erne sættes i perspektiv med nyere analyser af forbrug, fx teorier om den moderne middelklasse som *altædende*.

Larsen gennemgår yderligere tre forbrugssociologiske teorier: Mary Douglas' identifikation af livsstile baseret på fire forskellige tænkestile (hierarkisk, individualistisk, egalitær og fatalistisk); Jukka Gronows analyse af udviklinger i køkkener og sundhedsregimer som udtryk for skiftende moder; og David Millers analyser af indkøb som kærlighedsarbejde, der ikke er drevet af selvinteresse men af omsorg for andre. Kapitlet sluttet af med skitserede analyser af fænomenet økologisk forbrug ud fra hver af de fire præsenterede forbrugssociologier. Kapitlet er pædagogisk struktureret, og giver klart indblik i hvordan centrale begreber og teorier kan bringes i forhold til madfeltet.

Kia Ditlevsen gennemgår udførligt og klart grundtankerne i moderne socialkonstruktivisme. Med udgangspunkt i Judith Butler beskrives sociale kategorier som konstruktioner, talehandlinger, som har betydning, fordi de udgør normer, som bliver til virkelighed gennem menneskers stræben efter at leve op til dem. Ditlevsen henviser til eksempler fra madfeltet hvor fx empiriske studier af kønnede madpraksisser kritiseres for at essentialisere kønnet. Hun præciserer ikke hvilke implikationer denne kritik bør have for empiriske undersøgelser, men fremhæver, at det også for madprofessionelle er nødvendigt at forholde sig kritisk til sociale kategorier og den adfærd, de implicit foreskriver.

Brian Benjamin Hansens fortæller medrivende om Slavoj Zizeks teori om nydelsessamfundet. Her præsenteres begreber om behov, begær og fantasi, som ifølge teorien hjælper os til at navigere i den kapitalistiske virkelighed, hvor nydelse er blevet pligt, og hvor vi gennem reklamer og markedsføring loves at vores begær kan blive tilfredsstillet. Den moderne nydelse er asketisk: ved at hengive os til nydelse, afstår vi fra politisk handlen og kritik af den moderne kapitalisme. Kapitlet er inspirerende, men hvordan de centrale begreber kan bruges analytisk er ikke pædagogisk formidlet.

Boris Andersens præsenterer nyere praksisteori i en særpræget tilgang, som adskiller sig fra den måde, denne teori typisk diskuteres i disse år. Mens gængs praksisteori fremhæver social praksis som den analytiske grundkategori og sætter parentes om individet, fremhæver Andersen, at det centrale ved praksisteori er individet, og hvordan dets handlinger og tanker hænger sammen. Derved underspilles den centrale pointe i nyere praksisteori at forståelser, kompetencer og motiver ikke er kendetegn ved det handlende individ, men elementer i praksis. Som empirisk case beskrives fire kategorier, som præsenteres som forskellige madlavningspraksisser, men som for undertegnede læser snarere fremstår som fire segmenter af unge kategoriseret ud fra deres interesse i madlavning. Som pædagogisk indføring i praksisteori er teksten efter min mening problematisk.

Henrik Mielby giver en velskrevet gennemgang af teorier om risikosamfundet, startende med Ulrich Becks analyse af de moderne risici, som går på tværs af klasser og nationer og med grundig indføring i andre analyser som sætter af herfra: analyser af hvordan mennesker kognitivt vurderer forskellige typer risici, og analyser af de administrative kulturer, der opstår i risikostyringen. Gensplejsede fødevarer bruges som case til at illustrere forskellige forfatningskulturers greb om risikostyring, og hvordan eksperter og lægfolk vurderer risici forskelligt.

Liselotte Hedegaard vier sit kapitel om sociologiske forståelser af madkultur til begrebet 'foodscapes', som er dukket op i de senere år. Begrebet har til formål at åbne for indsigt i, at kulturer ikke er stedbundne og statiske, men forandrer sig, bl.a. i kraft af globaliseringen. Hedegaard demonstrerer overbevisende, at 'foodscapes' er et vagt og udefineret, nærmest altomfattende begreb, som bruges til at betegne så forskellige fænomener som storbyers fødevareforsyningssystemer, spisningens steder i form af køkkenlandskaber, bordlandskaber, og tallerkenlandskaber, konstruerede fortællinger, hvor fødevarer bliver symbol for lokaliteter eller jordbrugsformer, etiske dimensioner, skjulte politiske og kulturelle magtrelationer i fødevarefeltet og dynamiske relationer og kontinuerlige forandringer i det moderne samfund. Hedegaard spørger med rette om et så vagt og altomfattende begreb faktisk bidrager med noget, der går ud over eksisterende teorier og begreber og viser med sit eget pilotstudie af foodscapes i hhv Paris og København, at begrebet højst er en deskriptiv indgang til egentlige analyser.

Bogens sidste to kapitler præsenterer inspirerende forslag til praksis for madprofessionelle. I sociologisk optik analyserer Jon Fuglsang maddannelsesbegrebet, som i disse år i stigende grad ses som løsning på sundheds- og andre samfundsmæssige problemstillinger. Thomas Ziehes teori om pædagogik og dannelse i det moderne aftraditioniserede samfund begrundet et forslag til maddannelsespraksis, hvor fokus ikke er på dannelsesmål, men på en proces, børns vante forestillinger udfordres gennem de refleksioner og erfaringer som opstår i mødet med et fremmed stof. Et konkret eksempel med bålmad til udsatte unge gennemgås.

Søren Tange Kristensen og Allan Køster præsenterer en kostvejledningspraksis, som bygger på sociologisk analyse og teori: en narrativ funderet samtale, som ikke fokuserer på klientens motivation, men sigter mod at eksternalisere klientens spiseproblemer. Konkret sker det ved en fælles udforskning af klientens hverdagsliv, hvor problemer omdefinieres fra at have med personens individualitet og personlighed at gøre, til at blive produceret i bestemte kontekster. Der skelnes mellem tre former for spiseproblemer: sociale, logistiske og diskursive som illustreres gennem eksempler.

Bogens sidste kapitel er et efterskrift, hvor Steen Nepper Larsen hæsblæsende gennemgår en række begreber, problemer, og diskurser som madsociologien beskæftiger sig med og causerer over madsociologiens aktualitet og nødvendighed.

Bogen har enkelte skønhedspletter, som springer i øjnene: Claude Fischler er ikke født i 1928, men i 1947, den engelske sociolog, der har initieret megen

måltidsforskning, hedder Anne, ikke Ann Murcott, og der er fejl i labels på figuren over Douglas' fire tænkestile. Disse småfejl forstyrrer dog ikke det samlede billede af en bog, som er velegnet til at give studerende et første indblik i en række teorier, som er relevante for sociologisk analyse af mad.

Hilde Bjørkhaug, Reidar Almås, Jostein Vik (red.)
Norsk matmakt i endring

Bergen: Fagbokforlaget
 Utgivelsesår: 2015
 Antall sider: 419

Anmelder: Henning Otte Hansen, Sektion for Produktion, Markeder og Politik
 Institut for Fødevarer og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Bogen, "Norsk matmakt i endring" giver et solidt og meget nyttigt bidrag til diskussionerne om forhandlingsmagten i hele fødevarer-værdikæden: Er der en sund magtbalance? I hvilken retning går udviklingen? Er der brug for indgreb, og i givet fald hvilke? Det er emner, som er på dagsordenen i mange lande. Det er imidlertid også komplekse problemstillinger, som ændrer karakter over tid, og som løbende skal overvåges.

Bogen behandler således meget relevante problemstillinger, som bliver analyseret på en både videnskabelig og formidlende form, så bogens indhold er tilgængelig for en bred målgruppe. Bogen indeholder 14 kapitler samt et indledende sammendrag og et afsluttende og reflekterende kapitel. Det er meget nyttigt, at der i starten opstilles nogle konkrete spørgsmål, som danner rammen for bogen. Det er også både modigt og værdifuldt, at der i det afsluttende kapitel foretages en opsummering og konklusion, fordi der er tale om et meget komplekst og omfattende indhold. Bogen indeholder dog langt flere svar end spørgsmål, da der undervejs kan findes mange konklusioner, som går langt videre end de stilledes spørgsmål. Derfor giver det et stort udbytte at læse og nær-studere hvert enkelt kapitel omhyggeligt. Selv om både indhold, analyse og tilgangsvinkel kan være meget forskellig i de enkelte kapitler, hænger de godt sammen, og der er en god rød tråd gennem hele bogen.